

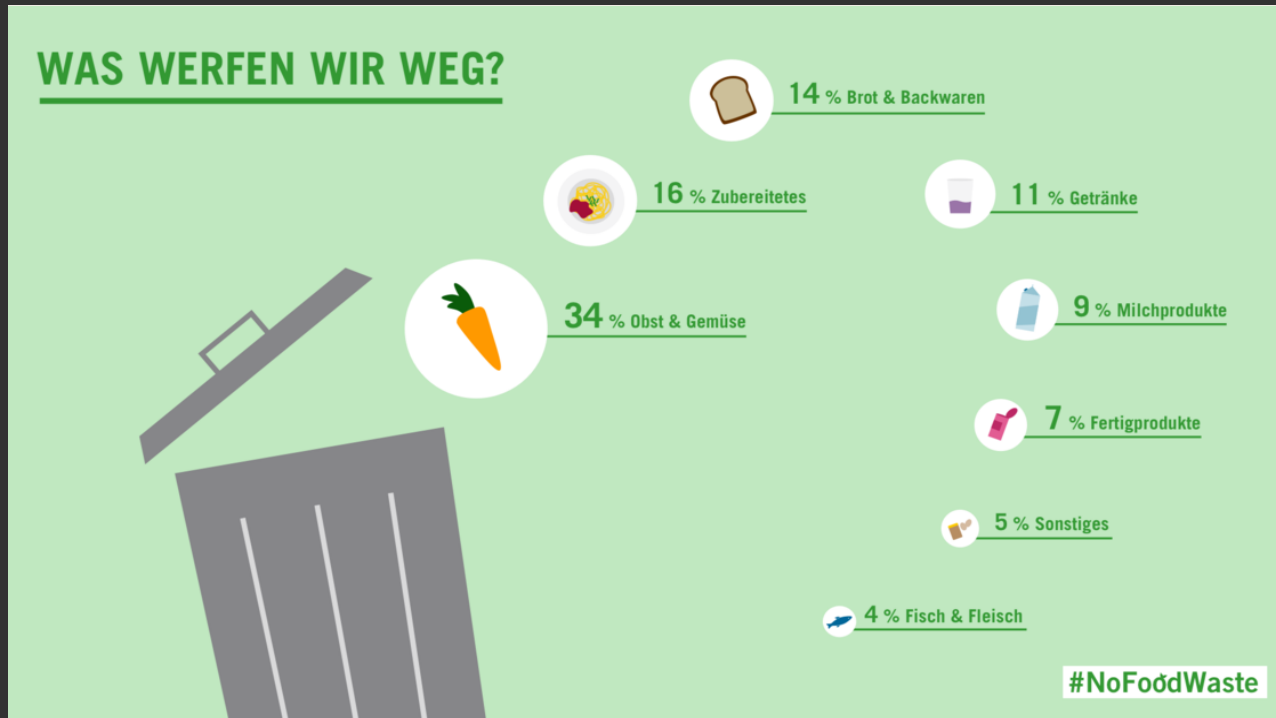
LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Aaliyah, Mike, Monique

INHALTSVERZEICHNIS

- Was werfen wir weg?
- Essen retten im Alltag
- Richtiges lagern von Lebensmitteln
- Aktivitäten des BMEL gegen Lebensmittelverschwendung
- Video
- Quellen

WAS WERFEN WIR WEG?



- Ca. 12 Mio. Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jährlich als Abfall in der Lebensmittelversorgungskette entsorgt

ESSEN RETTEN IM ALLTAG

Tipps und Tricks:

- Bewusster Einkaufen (Einkaufszettel)
- Produkte mit kurzem MHD kaufen
- Auf Sinne verlassen
- Besser schneiden
- Foodsharing
- Haltbarmachen
- Reste Essen



Foto: "Fresh Food In Garb"

RICHTIGES LAGERN VON LEBENSMITTELN

Kühlschrank richtig einräumen

7–10 °C
Zubereitete
Speisen

6–7 °C
Milchprodukte
und Eier

4–5 °C
Schnell
verderbliche
Lebensmittel

10–13 °C
Salat, Obst,
Gemüse



Butter,
Margarine

Dressings, Senf,
angebrochene
Glaskonserven

Angebrochene
Getränke, frisch
gepresste Säfte
(für Milch ist die
Temperatur in der
Tür zu mild)

Haltbarkeit der Lebensmittel wird durch richtiges lagern verlängert

Gehören nicht in den Kühlschrank:



AKTIVITÄTEN DES BMEL GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

- Mit der "Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung" und Informationsinitiative "Zu gut für die Tonne!" setzt sich BMEL gegen Wegwerfen von Lebensmitteln ein
- Bis 2030 soll die Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbiert werden

VIDEO

- https://www.youtube.com/watch?v=O_wMf28Atcc

QUELLEN

- https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung_node.html
- Lebensmittel magazin.de/wissen

ENDE